



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, diciembre 10 de 2024

Señor (a)

EDWIN ALONSO QUINTERO

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6082862 del 15 de marzo de 2024

Coordinador de programas especiales

Dirección Regional

Yopal, Casanare

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual mes Noviembre del año 2024

Referencia: No. CO1.PCCNTR.6082862 del 15 de marzo de 2024

ERIKA BIBIANA ARIAS PEREZ , identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.100.966.642 de san gil (Santander), en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS DOCE MIL NOVENTA Y UN PESOS ML/CTE (\$32.912.091) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución de este, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS ML/CTE (\$3.797.549) incluido IVA. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros No. 0550488407275343 de Davivienda , cuyo titular es el Contratista; el valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas, contribuciones y demás emolumentos relacionados con el cumplimiento del objeto contractual, el cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes.

Plazo: Será hasta el 7 de diciembre de 2024



OBJETO:
85_9519_255 Prestar servicios profesionales en el rol de instructor técnico aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas			Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica “aprender haciendo”, bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA	Ejecuté las formaciones así:			Listados de asistencia y registro fotográfico disponibles en Outlook carpeta PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL 2024/ PORTAFOLIO DE INSTRUCTORES / RUTA 2 / ERIKA ARIAS /3050664 /3050678/3131582/3130849 ERIKA ARIAS
		FICHA	PROGRAMA	MPIO	
		3050664	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	Hato corozal	
		3050678	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	San Luis de palenque	
		3131582	COCINA BASICA	monterre y	
		3130849	COCINA SALUDABLE	monterre y	
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas	Se realizará de acuerdo al plan de acción SER			Se realizará de acuerdo al plan de acción SER



3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER	Ejecute las actividades de asesoría técnica al proyecto productivo LA COCINA DEL HATO identificado con el código : 2959115 en el municipio de hato corozal con una intensidad de 50 horas	disponibles en Outlook carpeta PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL 2024/ PORTAFOLIO DE INSTRUCTORES / RUTA 2 / ERIKA ARIAS/ASESORIAS 2959115 ASESORIA TECNICA AL PROYECTO PRODUCTIVO LA COCINA DEL HATO						
4	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	Se realizará de acuerdo al plan de acción SER	Se realizará de acuerdo al plan de acción SER						
5	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al apoyo administrativo SER según aplique	Reporté la información para la creación de eventos en Sofia plus	Correo enviado a ocarom@sena.edu.co con copia a ibarrerag@sena.edu.co fecha 21 de Noviembre, eventos Erika arias						
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su	Programé y reporté las agendas de comisión del mes de noviembre <table border="1"><tr><td>FECHA</td><td>PROGRAMA</td><td>MPIO</td></tr><tr><td>11,12</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td><td>San Luis de palenque</td></tr></table>	FECHA	PROGRAMA	MPIO	11,12	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	San Luis de palenque	Correo enviado a ocarom@sena.edu.co con copia a ibarrerag@sena.edu.co asunto : agendas de desplazamiento
FECHA	PROGRAMA	MPIO							
11,12	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	San Luis de palenque							



	movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	<table><tr><td>13,14</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td><td>Hato corozal</td></tr></table>			13,14	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	Hato corozal										
13,14	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	Hato corozal															
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación	<table><tr><td colspan="3">Evalué los resultados de aprendizaje de las competencias técnicas de las siguientes fichas</td></tr><tr><td>FICHA</td><td>PROGRAMA</td><td>MPIO</td></tr><tr><td>3050678</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td><td>San Luis de palenque</td></tr><tr><td>3102431</td><td>COCINA BASICA</td><td>Recetor</td></tr></table>			Evalué los resultados de aprendizaje de las competencias técnicas de las siguientes fichas			FICHA	PROGRAMA	MPIO	3050678	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	San Luis de palenque	3102431	COCINA BASICA	Recetor	Reporte de juicios evaluativos generados por Sofia plus disponibles en disponible en Outlook carpeta PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL 2024/JUICIOS EVALUATIVOS /ERIKARIAS/REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS Reporte de juicios evaluativos
Evalué los resultados de aprendizaje de las competencias técnicas de las siguientes fichas																	
FICHA	PROGRAMA	MPIO															
3050678	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	San Luis de palenque															
3102431	COCINA BASICA	Recetor															
8	Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo	<table><tr><td colspan="3">Diligencie la ficha de caracterización de unidad productiva para el siguiente programa</td></tr><tr><td>FICHA</td><td>PROGRAMA</td><td>MPIO</td></tr><tr><td>3050664</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td><td>Hato corozal</td></tr><tr><td>3050678</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td><td>San Luis de palenque</td></tr></table>			Diligencie la ficha de caracterización de unidad productiva para el siguiente programa			FICHA	PROGRAMA	MPIO	3050664	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	Hato corozal	3050678	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	San Luis de palenque	Unidades productivas disponible en Outlook carpeta PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL 2024/ SOPORTES FORMACION / ERIKARIAS/ UNIDADES PRODUCTIVAS/SEGUNDO SEMESTRE UP 3050678 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL . SAN LUIS DE PALENQUE.xlsx UP.3050664 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL.HATO COROZAL.xlsx
Diligencie la ficha de caracterización de unidad productiva para el siguiente programa																	
FICHA	PROGRAMA	MPIO															
3050664	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	Hato corozal															
3050678	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	San Luis de palenque															



9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.	Actividad reportada en el mes de marzo	Actividad reportada en el mes de marzo
10	Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender.	Se realizará de acuerdo a programación de la dinamizadora de oferta rural SER	Se realizará de acuerdo a programación de la dinamizadora de oferta rural SER
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Participé en la reunión de seguimiento del equipo SER, convocada por la dinamizadora SER, que tuvo lugar el 20 de noviembre de 2024 para el evento EDT Expo SENA 2024, y el 21 de noviembre de 2024, en la cual se trataron los entregables correspondientes a los meses de noviembre y diciembre	Acta de reunión disponible en Outlook carpeta PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL 2024/ ACTAS 2024 / REUNIONES 2024 /NOVIEMBRE ACTA 020_EDT ExpoSENA_2024.pdf ACTA 021 ENTREGABLES NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2024.pdf
12	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo	Se realizará de acuerdo a programación de la dinamizadora de oferta rural SER	Se realizará de acuerdo a programación de la dinamizadora de oferta rural SER



13	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación nacional SER, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias	Presenté el informe mensual de ejecución de NOVIEMBRE a la dinamizadora de oferta rural SER, al apoyo administrativo SER y al apoyo de supervisión de contrato	Correo electrónico enviado a ocarom@sena.edu.co y a ibarrerag@sena.edu.co fecha 9 de diciembre , asunto informe GC-GF NOVIEMBRE
OBLIGACIONES GENERALES			
	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado	Realicé la afiliación a la ARP positiva riesgo I en el mes de marzo	Planilla de pago # 7948604765 mes octubre – 2024 , generada por nuevo SOI
	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional SER	Se realizará de acuerdo a programación de la dinamizadora de oferta rural SER	Se realizará de acuerdo a programación de la dinamizadora de oferta rural SER

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.



Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual

ITEM	No. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACION
1	97924	SAN LUIS DE PALENQUE	11 NOVIEMBRE	12 NOVIEMBRE
2	101324	HATO COROZAL	13 NOVIEMBRE	14 NOVIEMBRE

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que lo soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y la planilla de pago de seguridad social del mes de Octubre /2024, No 7948604765 del operador nuevo SOI (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”

Evidencias en ()

folios

Cordialmente,

Firma

ERIKA BIBIANA ARIAS PEREZ

Contratista

C.C. No. 1.100.966.642 San Gil (Santander)



Recibí a satisfacción:

Firma

EDWIN ALONSO QUINTERO

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6082862 del 15 de marzo de 2024

Coordinador programas especiales

Dirección Regional

Yopal, Casanare

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ERIKA BIBIANA ARIAS PEREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/11/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3131582 - COCINA BÁSICA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÓN DE NORMAS

ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 51,90

FICHA 3050664 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153301- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020153304- RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

26010105902- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

26010105903- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

26010105904- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3050678 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153301- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020153304- RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

26010105902- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

26010105903- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

26010105904- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE:

3130849 - COCINA SALUDABLE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÓN DE NORMAS

ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 159,70

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: ERIKA BIBIANA ARIAS PEREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE